

## 当店の最新牡蠣検査結果について令和 8 年 2 月 10 日

東京都中央区日本橋茅場町 2 丁目 13 番 13 号

株式会社日本かきセンター



## (1) 細菌検査

検査依頼機関：一般財団法人 宮城県公衆衛生協会

|    | 産地  | 商品名  | 細菌数<br>(/g) | E.coli 最確数<br>(/100g) | 腸炎ビブリオ最確数 (/g) | 検査日  |
|----|-----|------|-------------|-----------------------|----------------|------|
| 1  | 北海道 | サロマ湖 | 300 以下      | 18 以下                 | 3.0 以下         | 12/8 |
| 2  | 大分  | 佐伯   | 300 以下      | 18 以下                 | 3.0 以下         | 12/8 |
| 3  | 岩手  | 米崎   | 300 以下      | 18 以下                 | 3.0 以下         | 12/8 |
| 4  | 兵庫  | 坂越   | 300 以下      | 18 以下                 | 3.0 以下         | 12/8 |
| 5  | 三重  | 桃取   | 300 以下      | 18 以下                 | 3.0 以下         | 12/8 |
| 6  | 佐賀  | 伊万里  | 300 以下      | 18 以下                 | 3.0 以下         | 12/8 |
| 7  | 長崎  | 五島列島 | 300 以下      | 18 以下                 | 3.0 以下         | 12/5 |
| 8  | 岩手  | 一本松  | 300 以下      | 18 以下                 | 3.0 以下         | 12/8 |
| 9  | 兵庫  | 岩見   | 300 以下      | 18 以下                 | 3.0 以下         | 1/7  |
| 10 | 岡山  | 虫明   | 300 以下      | 18 以下                 | 3.0 以下         | 1/7  |
| 11 | 香川  | 白方   | 300 以下      | 18 以下                 | 3.0 以下         | 1/7  |
| 12 | 兵庫  | 室津   | 300 以下      | 18 以下                 | 3.0 以下         | 2/6  |
| 13 | 福岡  | 門司   | 300 以下      | 18 以下                 | 3.0 以下         | 1/7  |
| 14 |     |      |             |                       |                |      |
| 15 |     |      |             |                       |                |      |
| 16 |     |      |             |                       |                |      |
| 17 |     |      |             |                       |                |      |
| 18 |     |      |             |                       |                |      |
| 19 |     |      |             |                       |                |      |
| 20 |     |      |             |                       |                |      |
| 21 |     |      |             |                       |                |      |
| 22 |     |      |             |                       |                |      |
| 23 |     |      |             |                       |                |      |

【食品衛生法の規格基準が定める、生食用牡蠣の成分規格は以下のとおりです】

① 細菌数 50,000/g 以下 ② E.coli 最確数 230/100g 以下 ③ 腸炎ビブリオ最確数 100/g 以下

お客様 各位

令和 8 年 2 月 10 日

(2) 定期的ノロウイルス自主検査

検査依頼機関：一般財団法人 宮城県公衆衛生協会

|    | 産地  | 商品名  | ノロウイルスの値       | 検査日   |
|----|-----|------|----------------|-------|
| 1  | 北海道 | サロマ湖 | 自社基準値以下（検出されず） | 1/27  |
| 2  | 大分  | 佐伯   | 自社基準値以下（検出されず） | 12/26 |
| 3  | 岩手  | 米崎   | 自社基準値以下（検出されず） | 2/4   |
| 4  | 兵庫  | 坂越   | 自社基準値以下（検出されず） | 1/20  |
| 5  | 三重  | 桃取   | 1.4            | 2/5   |
| 6  | 佐賀  | 伊万里  | 0.9            | 2/3   |
| 7  | 長崎  | 五島列島 | 自社基準値以下（検出されず） | 1/29  |
| 8  | 岩手  | 一本松  | 0.9            | 2/9   |
| 9  | 兵庫  | 岩見   | 0.3            | 2/5   |
| 10 | 岡山  | 虫明   | 自社基準値以下（検出されず） | 2/9   |
| 11 | 香川  | 白方   | 自社基準値以下（検出されず） | 2/9   |
| 12 | 兵庫  | 室津   | 自社基準値以下（検出されず） | 1/30  |
| 13 | 福岡  | 門司   | 0.2            | 2/3   |
| 14 |     |      |                |       |
| 15 |     |      |                |       |
| 16 |     |      |                |       |
| 17 |     |      |                |       |
| 18 |     |      |                |       |
| 19 |     |      |                |       |
| 20 |     |      |                |       |
| 21 |     |      |                |       |
| 22 |     |      |                |       |
| 23 |     |      |                |       |

【弊社はノロウイルスについて定期的に自主検査を行い、「厚生労働省通達の 10 コピー以上を陽性」とする判定に対し、生食用自社基準値として 4.5 コピー以下である産地のみをご提供しております】

| 検体名   | 細菌数 (/ml) | E.coli 最確数 (/ml) | 腸炎ビブリオ最確数 (/ml) | 検査日   |
|-------|-----------|------------------|-----------------|-------|
| 海洋深層水 | 0         | 1.8 以下           | 3.0 以下          | 10/22 |

【ご参考：水道法基準値は細菌数 100/ml 以下となっており、浄化海水の安全性は確保されています】